

Press Release

2020年11月吉日
株式会社フレーバーワークス

フレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」

ショコラとスパイスが織りなすクリスマス限定の新作を12月1日（火）より販売

「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」にて、ホリデーシーズン限定のスペシャルランチセットを順次展開



左上から時計回りに) エスカルゴショコラエビス、シュトーレン、パン・ド・ジンジャーショコラ、ブチ・クグロフ・ブラン、ブチ・クグロフ・ショコラ

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開するフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」は、クリスマスシーズン限定の新作を12月1日（火）より販売します。

今シーズンの「RITUEL」は、「Chocolat épice（ショコラエビス）」をキーワードに、チョコレートとスパイスのアレンジや掛け合わせを楽しめる新作を展開。冬に相応しいコク深いチョコレートと、フレンチのエッセンスが光るスパイス使いとともに、煌めくクリスマスシーズンを彩るエキゾチックで華やかな味わいのラインナップが揃います。

クリスマスの定番、フランス・アルザス地方発祥の伝統的菓子「シュトーレン」には、シナモン、カルダモン、クローブなど6種のスパイスを使用。トップからラストノートまで、一口の中でスパイスと生地が織りなす立体的な味わいとマリアージュをお楽しみください。

またRITUELのシグネチャー「エスカルゴ」からは、新作「エスカルゴショコラエビス」が登場。ショコラ風味のクロワッサン生地にスパイスで風味をつけたジャンドゥーヤクリームとヘーゼルナッツ・クランベリーを巻き込みました。その他、ヨーグルトで仕込んだブリオッシュ生地にチョコチップ・オレンジ・ヘーゼルナッツ・スパイスを練り込みクグロフ型で焼き上げた「ブチ・クグロフ」や、低温熟成させた風味豊かな生地にヴァローナのチョコレートチップとジンジャーピールを練り込んだ「パン・ド・ジンジャーショコラ」が登場。クリスマスの食卓や、お部屋でゆったりと過ごす時間のお供に、ワインやホットドリンクとのペアリングと合わせてお楽しみください。

また、RITUELが提案するフレンチスタイルのカフェ「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」では、「スペシャルティホリデーセット」が順次登場。ホリデーシーズン限定で、お好みのパスタ、ミニサラダとドリンクに、ハーフサイズのケーキを2種類お選び頂けます。今年一年頑張ったご褒美に、パティシエが丹精込めて仕上げたケーキや、こだわりのパスタとともに、心身共に労わるラグジュアリーなひと時をお過ごしください。



RITUEL CAFÉ「スペシャルティホリデーセット」

◆商品概要

RITUELの新商品

すべて税別価格となります。

※ 12/1 (火) ~順次販売開始



シュトーレン (オリジナルボックス入り) **¥1,000**

フランス・アルザス地方の伝統的な菓子。シナモン、カルダモン、クローブ、ジンジャー、ナツメグ、ブラックペッパーの6種のスパイスを使用しました。少しずつスライスし、日々変化する味わいをお楽しみください。オリジナルボックス入りで、ギフトにも最適です。



左) プチ・クグロフ・ショコラ
右) プチ・クグロフ・ブラン **各¥220**

ヨーグルトで仕込んだブリオッシュ生地チョコチップ・オレンジ・ヘーゼルナッツ・スパイスを練り込みクグロフ型で焼き上げ、仕上げにチョコレートやホワイトチョコレートを掛けました。



エスカルゴショコラエビス **¥400**
※12/5 (土) ~販売開始

クロワッサン生地に、シナモン、カルダモン、ジンジャーで風味をつけたジャンドゥーヤクリームとヘーゼルナッツ・クランベリーを巻き込みました。



パン・ド・ジンジャーショコラ **¥240**
※伊勢丹新宿店限定

低温熟成させた風味豊かな生地にヴァローナのチョコチップとジンジャーピールを練り込みました。



ノワゼットショコラ **¥280**
※伊勢丹新宿店限定

長時間熟成発酵させた生地でガナッシュを包みヘーゼルナッツをトッピングして焼き上げました。



フィグ・ノア **¥240**
※伊勢丹新宿店限定

低温長時間発酵で風味豊かな生地にクルミ・ドライイチジクを練り込みました。

RITUEL CAFÉの新メニュー

※12/4 (金) ~1月下旬まで展開予定



スペシャリテ ホリデーセット **¥1,900**

冬季限定のスペシャリテ。お好みのパスタやドリンクと一緒に、ハーフサイズのケーキ2品がお楽しみいただけます。



<冬季限定パスタ>
スモークサーモンのトマトクリームパスタ **¥1,400**

トマトクリームソースにスモークサーモンを合わせて、蓮根とほうれん草、ディルを添えて香り高く仕上げたパスタ。



<予約受付中 RITUEL CAFÉのクリスマス限定ホールケーキ>
フレジエ ア ラクレーム ド ピスターシュ **¥5,500 (直径15cm/100点限り)**

真っ白で上品なカラーリングの一品。ピスタチオムースで苺のコンポートとフランボワーズ・カシスのクリーム、フィヤンティースを包みました。苺とサクサクのメレンゲにフランボワーズソースをかけてお召し上がりください。(フランボワーズソース付)

予約期間: 2020年11月5日(木)~12月20日(日)
お受け取り可能日: 12月24日(木)・25日(金)
※お申し込み後のキャンセルやお渡し日の変更はできません。

予約受付: RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店店頭
お受け取り場所: ルミネ新宿 ルミネ1 B2F 特設受け渡し会場

■ RITUELとは

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー「RITUEL」は、2015年に誕生、同年11月に青山フラッグシップショップをオープンした、ヴィエノワズリー店です。厳選された小麦や、山梨・黒富士農場の放牧卵、北海道産の牛乳、四季が織りなす旬の果物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝統的な製パン技術のもとに生地温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



■ RITUEL CAFÉとは

「RITUEL CAFÉ」は、フランス語で『習慣・儀式』という名を冠するブーランジェリー「RITUEL」が提案するカフェ。フランスのカフェを楽しむ文化のもとに生まれたケーキやスイーツ、時間帯に合わせてご用意したカフェメニューとともに上質なひとときをお届けします。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL : 03-5312-6883

RITUEL 日本橋高島屋店S.C.店

住所：東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C. 新館B1F

TEL : 03-5542-1666

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2F

TEL : 03-6258-1336

< 株式会社フレイバーワークス >

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、Cac'h the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンター、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ